Menus du 1 janvier 2024 au 7 janvier 2024

	LUNDI 1 janvier 2024	MARDI 2 janvier 2024	MERCREDI 3 janvier 2024	JEUDI 4 janvier 2024	VENDREDI 5 janvier 2024
	Déjeuner				
Entrée		SAUCISSON A L'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"
Plat		POULET RÔTI	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	COQUILLETTES BIO À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE
Accompagnement		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PETITS POIS BIO	SALADE VERTE	
Dessert		FLAN AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE

Production locale :
- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque

Produit bio :

Volaille française :

VBF :

Porc français :

Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allèrgènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 8 janvier 2024 au 14 janvier 2024

	LUNDI 8 janvier 2024	MARDI 9 janvier 2024	MERCREDI 10 janvier 2024	JEUDI 11 janvier 2024	VENDREDI 12 janvier 2024
	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	QUICHE LORRAINE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	OEUFS DURS
Plat	LASAGNES MAISON	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	TOMATE FARCIE	AXOA DE BŒUF (Maison Massonde, Souraide)	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN BIO
Accompagnement	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS "Label CE2" À L'AIL	RIZ BIO PILAF	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	SALADE VERTE
Dessert	YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos)	KIWI BIO D'ORÈGUE (Mathieu VIGNAU)	COMPOTE DE POMMES	GÂTEAU DES ROIS	CHOCOLAT LIÉGEOIS

Production locale :
- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque

Produit bio : **Volaille française :** **VBF :** **Porc français :**

Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allèrgènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 15 janvier 2024 au 21 janvier 2024

	LUNDI 15 janvier 2024	MARDI 16 janvier 2024	MERCREDI 17 janvier 2024	JEUDI 18 janvier 2024	VENDREDI 19 janvier 2024
	Déjeuner				
Entrée	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	JAMBON BLANC
Plat	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF/IGP) (Maison Massonde, Souraide)	CROQ FROMAGER	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	PENNE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) BOLOGNAISE ETXEKOA	MERLU (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun) AU CITRON
Accompagnement	LENTILLES BIO de Navarre	RIZ BIO BASQUAISE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMMES	GÂTEAU AU YAOURT MAISON

Production locale :
- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque

Produit bio :

Volaille française :

VBF :

Porc français :

Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allèrgènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.